



*Sehr geehrter Gast,
vor Ihnen liegen unsere aktuellen Buffetvorschläge.
Sie sollen Ihnen Impulse und Ideen geben, wie Sie ihre Feier
in unserm Hause kulinarisch gestalten können.
Dabei sind Ihnen keine Grenzen gesetzt, kombinieren und variieren Sie die Gerichte
ganz nach Ihrem individuellen Geschmack.
Bei einem persönlichen Gesprächstermin in unserem Hause werden wir Sie ausführlich
beraten und mit Ihnen zusammen Ihr Wunschbuffet zusammenstellen, die passenden
Weine aus unserem gut sortierten Weinkeller auswählen und die Dekoration
abstimmen.*

*Selbstverständlich versuchen wir immer auf die saisonalen Gegebenheiten
einzugehen, ob Spargel, Erdbeeren, Pfifferlinge oder Kürbis.
Wir verwenden ausschließlich frische und hochwertige Produkte, die unser Team
speziell für Sie zubereitet.
Sie werden es schmecken!*

*Ihre Ansprechpartner für sämtliche Fragen
im Zusammenhang mit Ihrer Feier sind:*

*Herr Tino Knoof
(Chef de Cuisine)*

*Frau Claudia Knoof
(Chef de Rang)*

*Es würde uns freuen, mit Ihnen über die Gestaltung Ihres Festes zu sprechen und dafür
unser Bestes geben zu dürfen.*

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

Kontakt:

Restaurant Schäferhof

Bollerstrasse 4

73119 Zell unterm Aichelberg

T:07164/14367

F:07164/14368

Email: info@schaeferhof-zell.de

www.schaeferhof-zell.de

Buffet-Vorschläge

Hier finden Sie einige Buffetvorschläge für verschiedene Anlässe.

Gerne können diese nach Ihren Wünschen angepasst werden.

Mindestpersonenzahl bei unseren Buffets sind 30 Personen!

Auch erstellen wir Ihnen gerne Ihr persönliches Wunschbuffet für jeden Budgetrahmen!

Zum Sektempfang oder als Fingerfood zu Ihrer Veranstaltung empfehlen wir:

Blätterteiggebäck mit Verschiedenen Füllungen

(Käse, Schinken-Käse)

2,00€ pro Stück

Hausgemachter Zwiebelkuchen oder Filderkrautkuchen

2,00€ pro Stück

Canapées verschieden belegt

ab 3,00€ pro Stück

kleine Buttercroissant verschieden gefüllt

(Schinken-Käse, Tomate und Frischkäse)

2,50€ pro Stück

Mini-Tartelettes mit Lachstatar gefüllt

4,-€ pro Stück

Flädle-Roulade mit Kräuterfrischkäse Gefüllt

1,50€ pro Stück

Sektempfang : 4,- je Glas 0,1l

Prisecco und Kessler rose 5,- je Glas 0,1l

Bierempfang : 2,00€ je Glas 0,1l

Auf Wunsch

Getränkepauschale für 8 Stunden
(alkoholfreie Getränke, Biere, Kaffeespezialitäten
und
Weine, diese werden beim Vorgespräch festgelegt)
pro Person 35,-
jede weitere Stunde pro Person 5,-

Mitternachtssnack

Käse und Rauchfleischplatte mit Baguette und Brot
10,- pro Person

Currywurst vom Buffet mit Weckle
7,- pro Person

Schwäbisches Buffet

Gemischte Rohkostsalate und Blattsalat

Schwäbischer Kartoffelsalat

Maultaschencarpaccio in feiner Schnittlauch Marinade

Tafelspitzsülze vom Albochsen mit Meerrettichspiegel

Kleine Zwiebelrostbraten mit geschmolzenen Zwiebel und Spätzle

Putengeschnetzeltes in feiner Champignonsoße mit Kräuter-Schupfnudeln

Gebratenes Zanderfilet auf tomatisiertem Gemüse mit Reis

Apfelküchle mit Vanilleeis zum selbst ausstechen

Hollunderblüten-Quarkmouse mit Apfel-Gsälz im Weckglas serviert

50,-p.P.

Rustikales Buffet

Großes Salatbuffet mit 6 verschiedenen Rohkostsalaten

Und Blattsalat mit 2 verschiedenen Dressings

Schweineschnitzel in der Kräuterkruste mit Penne und Tomatensoße

Putenbraten mit Spätzle und Rahmsauce

Frisches Schwenkgemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Fruchtsalat

30,- p.P.

Italienisches Buffet

Vitello Tonnato mit Kapern und Thunfischsoße

Antipasti Salate bestehend aus Paprika, Zucchini, Aubergine

Gebratene Austernpilze

Italienischer Landschinken mit frischer Melone

Tomate- Mozzarella Salat mit Basilikumaromen

Meeresfrüchtesalat mit Aromen von getrockneter Tomate und Basilikum

Dazu frisches Brot

Putenmedaillons in der Käse-Ei Hülle und Tomatensoße

Schweinemedallions im Salbei-Speckmantel dazu Bratensoße

Lachswürfel in rosa Tomatengemüsesauce

Mit Nudeln, Rosmarinkartoffeln, Reis

Und buntem Gemüse

Tiramisu von der Himbeere

Panacotta mit Mangospiegel

Frischer Fruchtsalat

50,- p.P.

Schäferhof Buffet

Gemischte Rohkostsalate inkl. Schwäbischem Kartoffelsalat und Blattsalat

Gemischte Fischplatte mit Räucherlachs, Beizlachs, geräuchertes Forellenfilet und Meerrettichsahne

Tiefseeshrimps Salat in feiner Cognacmarinade mit Cocktailsoße

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) hauch dünn geschnitten mit Remouladensoße

Gekräuterte Kalbshüfte am Stück gebraten mit Portweinsoße

Schweinemedallions im Speckmantel und kleine Zwiebelrostbraten

Lammhäxle auf provenzalischem Schmorgemüse

Paella mit gebratenen Zanderfilets und Garnelenspieße

Dazu Spätzle und Kräuterkartoffeln

Gemüse der Saison

Im Weckglas präsentiert

Crème Brûlée

Weißes und Braunes Schokoladenmousse

Frischer Fruchtsalat von Südfrüchten

“ Petit Fours“

60,- p.P.

Vesper Buffet

3 Verschiedene Wurstsalate
Verschiedener Käse vom Brett
Dazu frisches Knuspriges Bauernbrot

14,- p.P.

Volksfest Buffet

Schwäbischer Kartoffelsalat

Griechischer Bauernsalat

Obazda

Rauchfleischplatte

Knusprige Schweinshaxen mit Sauerkraut und Knödel

Weißwurst mit Ofenfrischer Brezel und Süßem Senf

Rindergulasch mit Semmelknödel

Germknödel mit Vanillesoße

35,- p.P.

Die kleinen Buffet's

Maultaschenbuffet

mit gerösteten-, geschmälzten-Maultaschen und in der Rinderkraftbrühe dazu
Hausgemachter Kartoffelsalat

15,- p.P.

Schnitzelbuffet

Wiener Kalbsschnitzel, Schweineschnitzel in der Senf-Zwiebelpanade, Putenschnitzel in der
Cornflakes Panade und Hähnchenschnitzel in der Käse-Ei Panade

Dazu servieren wir Spätzle und Schwäbischer Kartoffelsalat sowie Blattsalat mit Dressing

und Bratensoße

30,- p.P.

Vegan-Vegetarisches Büffet

Anti Pasti Gemüse Salat

(Paprika, Aubergine, Zucchini, Oliven, Artischocken)

Auberginen Röllchen mit Cous Cous und getrockneten Tomaten gefüllt

Fetakäse paniert in der Pamesankruste auf gebratenem Kürbisgemüse

Wraps verschieden gefüllt (Guacomole oder Humus gefüllt)

gebratener Reis süß- sauer Soße mit Ananas und Gemüse dazu gebratene Austernpilze

Meerrettich- Polenta Taler an Rote Beete Gemüse

Karotten-Ingerbällchen auf Asiatischem Sesam-Soja Gemüse

Wirsingroulade Bulgur, Nüssen, Stangensellerie, Tofu

Vegane Kürbismaultaschen in der Gemüsebrühe

Im Weckglas serviert

Kokos Panna Cotta mit Ananasragout (Vegan)

Schokoladencreme mit Birnensalat (Vegan)

Maracuja Törtchen

55,-

(Alle Preise inkl. MwSt)